Orangeat Bioorangeat

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Rosemarie Schmidgen

Zutaten:
4 Bioorangen (bzw. 350 Gramm Schale)
350 gr. Zucker
100ml Wasser

Zubereitung:
4 Bioorangen schälen, kam auf 350 Gramm Schale.

Die Schalen klein schneiden (von Hand, ggf. funktioniert es auch im Multizerkleinerer. Anmerkung Gisela M: Ich werde es das nächste Mal mit Würfelschneider versuchen und falls nötig mit Wiegemesser nachbearbeiten. Mit Aligator oder Nicer Dicer funktioniert es auch perfekt ohne großen Aufwand).

Schalen zweimal in Wasser für jeweils 3 Minuten aufkochen. Zwischendurch das Wasser wechseln.

Anschl. die Schalen abtropfen lassen, wiegen und wieder mit der gleichen Menge Zucker und 100ml Wasser kurz im Kessel (Kochrührelement, Rührintervall 3) aufkochen und dann ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Schalen wieder gut abtropfen lassen. Die Flüssigkeit habe ich aufgefangen, kann man weiternutzen Z.B. für Panna cotta.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bei 60 Grad Umluft

im Backofen 2 Stunden trocknen lassen.

Nachfrage:
Wie wurde die Orangen geschält, dass die dicke Orangenhaut weg ist ohne das Weiße?

Antwort: Das Weiße habe ich dran gelassen, normalerweise wird das Orangeat mit Bitterorangen gemacht. Aber der Geschmack von meinem Orangeat ist hervorragend und intensiv lecker.

Fotodoku über Herstellung (Fotos Gisela M.):

Pariserecken

Foto und Rezept von Monika Pintarelli

Zutaten:
Für den Teig:
3 Dotter
270 g Staubzucker
1 Vanillezucker
310gr Walnüsse gerieben
1 EL Rum
1 EL Kakao
1 EL Orangensaft
1 EL Orangenabrieb
1 EL Nelkenpulver
etwas Muskatnuss

Für die Glasur
1 Eiweiss
soviel Staubzucker dass eine flüssige Glasur ist
etwas Nutella

weitere Zutaten:
Silberperlen

Zubereitung:
Alle Zutaten in der CC mit dem Flexi zu einem Teig kneten.
Auf Staubzucker ausrollen.

Aus Eiweiss und dem Staubzucker die Glasur herstellen und damit bestreichen .
Mit Silberperlen und Nutella verzieren.

Ecken schneiden und bei 150 Grad Heißluft ca.10 – 12 Minuten hell backen.

Mozartkugeln – Variationen

Rezept Nr. 1/Claudia Kraft

1. Rezept und Anleitung von Claudia Kraft

Nicht nur glücklich und zufrieden auch sehr lecker.

Zutaten:
1/2 Pckg Nougat, d. h. ca. 100 gr.
1 Pckg gehackte Pistazien a 25 gr
1,5 Pckg Rohmarzipan, d.h. ca. 250 gr. oder selbstgemacht

Rosenwasser
nach Bedarf Farbe
300g Schokolade

Zubereitung:
Aus einer 1/2 Packung Nougat kleine Kugeln formen und kalt stellen.

Die gehackten Pistazien im Multi mahlen und mit 1/2 Packung Rohmarzipan und etwas Rosenwasser ebenfalls im Multi mit dem Messer verkneten.
Ich habe noch eine Zahnstocherspitze Wilton Gelfarbe dazu gegeben. Dann die Nougatkugeln mit grünem Marzipan umwickeln und nochmals zu Kugeln formen.

Dann das selbe mit 1 weiteren Packung Rohmarzipan machen. Dh jetzt die helle Schicht um die Kugeln wickeln.

Nochmals kalt stellen und ca. 300 gr. Schokolade schmelzen.

Dann die Kugeln in die Schokolade tauchen und auf Schoko Gitter abtropfen lassen bzw kühlen.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten:
200 g Marzipan Rohmasse
200 g Nougat Masse
30 g Pistazien gemahlen
125 g Puderzucker
2 Eßl. Kirschwasser
200 g Kuvertüre

Zubereitung:
Pistazien mahlen (Gewürzmühle) und mit dem Marzipan, Puderzucker und dem Kirschwasser gut mit dem Flexielement verrühren.

Nougat schneiden und zu kleinen Kugeln formen – kalt stellen.

Marzipanmasse zu einer Rolle formen und so viel Stücke schneiden wie Nougat Kugeln.

Das Marzipan um jedes Nougatstück drücken und eine Kugel formen – kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen und die fertigen Kugeln tauchen.

Und zum Schluss kommt der Genuss.

Schneeballkugeln (Raffaello)

Bild und Rezept von Diane Weiß

Zutaten:
100gr Puderzucker
2 Pckg Vanillezucker
100gr Butter
300gr weiße Schokolade
etwas Rum
4 EL Orangensaft
160gr Kokosraspeln
Mandeln
Kokoraspeln zum Wälzen

Zubereitung:
Die Butter mit dem Vanillzucker und Puderzucker mit dem Flexi oder K-Haken schaumig schlagen und beiseite stellen.
Die Schokolade mit der Trommeraffel oder feinen Scheibe im Multi raspeln und dann in der CC schmelzen.
Nun die schaumige Butter mit Rum, Orangensaft und den Kokosflocken in die geschmolzene Schokolade geben und mit dem

Flexi verrühren.

Die fertige Masse kurz in den Kühlschrank stellen.
Anschließend eine Mandel nehmen und diese mit der Masse umhüllen, in mundgerechte Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

1 Tag trocknen lassen.

Schneemützen (Snow Caps)

Foto und Rezept von Evi Börchers

Zutaten:
125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 El Backkakao

4 EL Milch
75 g Puderzucker

Zubereitung:
Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.
Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .
Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.
Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

O/U 200 Grad – vorgeheizt
Umluft 180 Grad
Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

Fotos von Evi Börchers

Pistazienhörnchen

Rezept und Foto von Evi Börchers

Zutaten:
300 g Mehl,
200 g Sanella
100 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g gem. Mandeln

2 x 50 g gehackte Pistazien
Puderzucker

Zubereitung:
Mit der Gewürzmühle 50 g Pistazien fein mahlen (mit P-Taste – und es wird dann schnell ein dicker Klumpen)

Mehl in der Schüssel geben, Butter in Flöckchen drauf. Zucker, Vanillenzucker Salz, Ei, Mandeln und die in gemahlenen Pistazien dazugeben und alles mit dem K-Haken auf Stufe 1 verkneten.
Mindestens 1 Std. kühlen.

Teig in fingerdicke Rolle formen und Ca 5 cm dicke Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und diese vorsichtig andrücken.
Abbacken , etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: ohne Pistazien bestreut abbacken, dann mit Kuvertüre bestreichen und die Pistazien darauf streuen.

O/U vorgeheizt 175 Grad
Umluft 150 Grad
Gas Stufe 2
Backzeit Ca. 15 Minuten

Foto von Evi Börchers

Schmandplätzchen LowCarb

Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel, die die Rezeptidee in Daggis Low Carb Küche gefunden hat: https://www.facebook.com/1599650030288830/photos/a.1599701326950367.1073741828.1599650030288830/1752928584960973/?type=3&theater

Zutaten:
50g Butter
75g Erythritol
3 Msp Steviaextakt
1 Prise Salz
1 Eigelb
mindestens 1/2 Fläschchen Vanillearoma
100g Schmand
40ml Sahne

1 TL Guarkernmehl
150g weißes Mandelmehl

Zubereitung:
K-Haken einsetzen,

Butter bei 50°C, Kochstufe 3, 1 Minute weich werden lassen, Temperatur ausschalten

Erythritol, Steviaextakt, Salz , Eigelb, Vanillearoma auf Stufe 5, 5 Minuten unterrühren

Schmand, Sahne auf Stufe 5, 3 Minuten unterrühren

Guarkernmehl und weißes Mandelmehl
mischen, auf Stufe 1 löffelweise dazugeben

Fertigen Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Teig ausrollen, Kekse ausstechen, ca 15 Minuten in der Mitte backen.

Optional: Mit mindestens 85%iger Schokolade dekorieren.

Windringerl

Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:
4 Eiweiß
1 Prise Salz
70 gr. Zucker
100 ml Wasser
300 gr. Zucker
Zum Einfärben:
Instantkaffeepulver
Ribiselmarmelade
Zur Dekoration:
Zuckerstreusel
Instantkaffeepulver
Silberperlen
Schokoladestreuseln

Zubereitung:
4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit
Instantkaffepulver
Ribiselmarmelade
mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit
Zuckerstreusel
Instantkaffepulver
Silberperlen
Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen

Cornflakeskekse Choco Crossies – Variationen

Rezept und Foto von Monika Pintarelli/Rezept Nr. 1

1. Rezept Cornflakeskekse/Monika Pintarelli

Zutaten:
100 g Kokosfett
100 g Kochschokolade
100 g Schokolade weiß
75 g Zucker
180 g Cornflakes

Zubereitung:
Fett Schokolade Zucker schmelzen (z.B. in Schüssel mit Flexi).

Cornflakes einrühren (ohne Rührelement, behutsam)

Kleine Häufchen in Papierförmchen setzen.

Gutes Gelingen

2. Rezept Choco Crossies/Rezept von Chefkoch.de und auf CC umgeschrieben

Zutaten:
200 g Corn Flakes
100 g Mandelblättchen oder -stifte
400 g Vollmilchkuvertüre
40 g Kokosfett z.B. Palmin

Zubereitung:
Schokolade mit Kokosfett in der CC bei 45 Grad schmelzen (Flexirührer).

Flexi herausnehmen und Cornflakes und Mandeln zugeben, vorsichtig mit Silikonspachtel vermengen.

Kleine Häufchen mit Löffel auf mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erkalten lassen.

Cappuccino-Krokant-Pralines

Foto und Rezept von melestti

Zutaten:
220 g weiße Kuvertüre

200 g Mokkaschokolade
150 g Nougat
2 EL Kaffeelikör
6 EL fein gehackten Krokant
55 Mokkabohnen zur Dekoration

Zubereitung:
200 g weiße Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Silikon-Pralinenformen ca. 5mm hoch mit der Kuvertüre ausgießen.

Die Mokka-Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade und den Nougat bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Gut verrühren.

Löffelweise Kaffeelikör und Krokant unterrühren und so lange rühren, bis eine relativ feste Masse entsteht. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die weiße Kuvertüre in die Silikon-Pralinenformen spritzen.Glatt streichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Vorsichtig aus der Form drücken. Restliche weiße Kuvertüre wie oben beschrieben schmelzen und damit die Mokkabohnen auf die Pralinen kleben. Evtl. in Papierkapseln setzen.